

GANACHE MANDARINE

Recette de pâtisserie / par Ollivier Christien



1. Ingrédients

Ingrédients

Préparation concentrée
surgelée : Mandarine - 100
g

Crème fraîche - 300 g

Chocolat blanc 35% de
couverture - 1000 g

Beurre de cacao - 400 g

Mandarine impériale - 100
g

Hacher le chocolat ivoire et le beurre de cacao, y verser la crème bouillante. Infuser les zestes de mandarine avec la préparation concentrée de mandarine. Bien homogénéiser la masse afin d'obtenir un mélange lisse, puis ajouter l'alcool en dernier en le chauffant si besoin. Laisser reposer. Pocher sur les macarons.

Dans cette étape



Préparation
concentrée
surgelée :
Mandarine

Préparations
concentrées
surgelées